MACCLESFIELD
SANS LA CORNUBIA
BORDEAUX

BOUILLIE
MACCLESFIELD
15% de Cuivre pur

Agents généraux : GARRIGUE & CHALLOU, Bordeaux

Pourquoi planter **Large**

puisque les tracteurs vignerons ARD. et MOTOCHENILLE de **78** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

BAUCHET - TRACTEURS, *1, rue Jeanne-d'Arc.* **Lyon**

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES TECHNIQUES 50 et 56-57 0/0
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE 16-25 et 32 0/0

"LA GAULOISE", Société générale de l'Industrie cuprique

ADMINISTRATION ET VENTE
32, rue Thomassin, **LYON**
TÉL. : GAI. 55-01

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

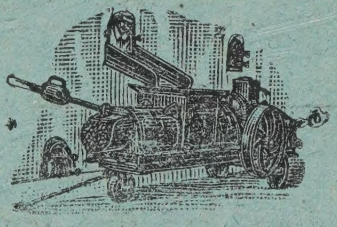
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposés France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

PROTECTION P A B TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BÉVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO, 74 — CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SYLVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

UN MINERAI FRANÇAIS

de **SOUFRE NARBONNE**

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 98 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
13, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Contre

EUDEMIS et COCHYLIS

Gesarol

EMK

BOUILLIE 8 POUR CENT DE D.D.T. — POUDRE 5 POUR CENT DE D.D.T.

Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

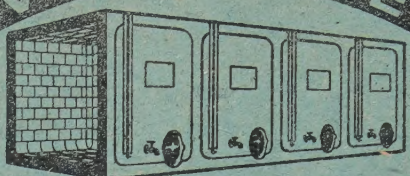
Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

VONRUFS & LATARD

Ingénieurs Constructeurs

CUVES VERRÉES



CUVES FROIDES

BÉTON ARMÉ

84 BIS RUE DE PICPUS PARIS-12e

TÉLÉPHONE: DID. 82-59

TRAVAUX EN COURS DANS TOUTE LA FRANCE

TOUS les insecticides agricoles

AU D.D.T ACTIVÉ

ÉMULSIONS AF41 & AC3

AGIRAL POUDRE 5 %

AGIRAL 8 BOUILLIE 8%

Le seul fabricant des émulsions au D.D.T ACTIVÉ

EN VENTE PARTOUT DOCUMENTATION 7, RUE DU LOUVRE PARIS 1er

LABORATOIRE AGIR

la maison du D.D.T ACTIVÉ

LICENCE APIL

Tous morts!

les produits

SPIC

sont la sauvegarde de vos récoltes

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 FRANCS

Siège Social : 47, Boul. Saint-Michel – PARIS (Ve)

Usine et Services Commerciaux à BEAUCAIRE – (Gard)

ANCIENNE MAISON de REPRÉSENTATION références, disposant de locaux, salle d'exposition, autos, réseau de sous-agents dans le département de Constantine (Algérie), désire entrer en relations avec Maisons importantes, pour représentation avec ou sans dépôt.

Adresser première lettre à M. VALENTIN, Boîte postale 241, BONE.

VENDS

Charpente métallique 8x20

Tonnes à eau 600 litres

J.L.T., 15, rue d'Isly, CARCASSONNE

Plus de chute des fruits

Grâce aux travaux américains et anglais, la chute prématurée des pommes et poires, quelques jours avant la date normale de cueillette, est désormais un souvenir du passé.

Les hormones de fixation sont venues renforcer les pédoncules par traitement de huit à douze jours avant l'époque de chute de chaque variété.

En Indre-et-Loire, comme aux U. S. A., on a gardé des pommes sur les arbres au delà de la chute même des feuilles.

Avec Fruitone, en Provence, on a rendu des poires résistantes au Mistral.

Chez tous les bons producteurs de fruits, le traitement au Fruitone est devenu aussi classique que le traitement contre l'anthonome, et les pertes dues aux fruits détériorés, tombés, ne constituent plus un lourd handicap de leur production rationnelle.

FIXEZ
LE FRUIT
A L'ARBRE
en utilisant
FRUITONE
HORMONE VÉGÉTALE synthétique
(Procédés Américains)
Empêche la chute prématurée des fruits
Fabriquée en France par la
Cie Fse de Produits Industriels
85, Rue R. Teissère - Marseille
Agent : Société de Produits Chimiques de Bram
36, rue Coste-Reboulh
Carcassonne

Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS
LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement
Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

UN FIL seul SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ VOS CHAMPS, VOS PRÉS ET PROTÉGEZ VOS CULTURES
AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC-CLOTSEUL
Etablissements Le Nourrisseul
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).
Demander la notice gratuite

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

65me Année — N° 23-24 6-13 Juin 1948

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Du rôle des grands crus. 333
— — Le mildiou et les labours. 335
— La dégénérescence infectieuse de la vigne est une maladie à virus. 337
Denis Kasza. — Le greffage herbacé de la vigne en Hongrie. 339
Y. Avni. — La dégustation, sa pratique et son importance. 344
Questions diverses. — **Cabane.** Le D.D.T. et les cochenilles. 347
Partie officielle. — Réglementation de la taille de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », — Ste-Foy Bordeaux, — Région des Côtes-du-Rhône. 348
Avantages en nature aux producteurs de pépins de raisin. . . . 351
Informations. — Après les « Journées sociales rurales ». — Foire-exposition des vins de Provence. — Calibrage des plants de pommes de terre. — Ecole d'agriculture de Rouffach. — Ecole de Blanquefort. — La IIme foire nationale des vins de France. — Concours itinérant et tournée de marquage des béliers de la race Lacaune. — Lézignan-Corbières : la fête des nouveaux laboratoires. 349
Bibliographie. — Page 352 et annonces.

CHRONIQUE

Du rôle des grands crus

En séparant, aussi nettement qu'elle le fait, les vins à appellation d'origine contrôlée des vins de consommation courante, notre législation ne tient aucun compte de ce que la viticulture est techniquement une ; je veux dire par là qu'une chaîne continue de qualité s'établit naturellement des vins les plus courants jusqu'aux vins les plus nobles. Le classement rigide qu'établit la législation sacrifie les nuances peut-être parce que ses bases sont juridiques et non naturelles.

Mais, le classement, tous les naturalistes le savent bien, est un mal indispensable : il n'est pas ici question d'en discuter la nécessité, mais plutôt d'essayer de mettre en évidence les conséquences qu'il peut avoir.

Disons qu'il a eu d'abord celle-ci : introduire dans les mœurs le sentiment que tout ce qui n'est pas légalement noble ne mérite pas les soins qui tendent à améliorer la qualité, cette qualité que commandent le sol, les cépages et les pratiques culturales. Cela n'a pas été heureux.

Dans la série des vins nobles, ce cortège glorieux auquel l'on fait fête et que l'on considère avec raison comme l'un des éléments prestigieux de notre patrimoine, il y a des degrés dans la noblesse.

Viennent d'abord *les grands crus* ; il y en a dans tous nos vignobles de qualité et qui jouissent d'une renommée internationale.

A écouter les éloges qui leur sont décernés, on s'attendrait à les voir, tels qu'ils sont placés, en tête d'une production, remplir avec noblesse ce rôle de chef de file, entraîner leurs gens — moins bien nés —, les

guider, les aider et se tenir au premier rang dans les combats : c'est cela, la noblesse, avec quelques autres obligations.

Il faut regarder de près.

Les conditions d'exploitation de grand cru sont à peu près toujours très particulières. La valeur du produit, j'entends le prix qu'il se vend, tient à ses qualités naturelles et au cas qui en est fait ; or, ce dernier point dépend de la propagande. Si le classement initial des crus a presque toujours été le fait du commerce et si, dans la plupart des cas, il correspondait à la réalité et aux faits naturels, il n'a pas manqué depuis un siècle et plus de surgir des causes capables de le bouleverser plus ou moins. La propagande a essayé de remédier à cette instabilité.

Un grand cru exige d'autre part des possibilités de vieillissement du vin et par là, l'immobilisation de capitaux importants.

Il recherche l'exportation et se montre souvent plus attentif aux possibilités qu'elle offre, qu'aux débouchés ouverts par le marché national. Pour solliciter la clientèle étrangère et la recevoir, des efforts de présentation, une apparence luxueuse des exploitations paraissent être indispensables.

C'est sans doute ce qui explique pourquoi les grands crus exigent de gros capitaux : propagande, vieillissement, luxe. On dit parfois, mais faut-il le croire, que ces exploitations cessent tout-à-fait d'être rentables et qu'elles imposent à leurs possesseurs des efforts financiers analogues à ceux que demande, par exemple, l'entretien d'une écurie de chevaux de course.

Sans aller jusque-là, on peut prétendre non sans quelque apparence de raison, que le prix de revient du produit n'est plus une préoccupation majeure pour ces exploitants. Par là, la technique est devenue objet secondaire, et la vigne un mal nécessaire, pour imiter la façon de dire, pas tellement paradoxale, de quelqu'un qui a son franc parler.

*
**

On comprend parfaitement l'attrait incomparable qu'offrent au visiteur le luxe des demeures, celui des chais, les parcs et les allées bien ratissées, mais il ne faut pas négliger de penser à la technique viticole.

Or, le grand cru a été, bien à tort, considéré comme un exemple par les crus secondaires et par la foule des producteurs, paysans, artisans ou bourgeois comme l'on dit en Gironde. Dans cette course à la renommée, tout le monde voulant être châtelain, beaucoup se sont trouvés rapidement à bout de souffle.

Le défaut de capitaux suffisants a communiqué à cette production une extrême vulnérabilité, accrue encore par les difficultés d'accès au marché international et par le médiocre développement du marché intérieur.

Rien n'a pu être organisé : ni le financement, ni l'action collective, ni l'action sur la technique, dans un climat psychologique absolument borné à l'individu ; le commerce n'est d'ailleurs pas sans avoir su tirer parti de la situation favorable que lui offrait une production dispersée, souvent aux abois parce qu'elle devait compter avec les crises périodiques — sur leur mécanisme, il y aurait à dire —. Elles amènent les solutions de désespoir : la friche et les hybrides. On ne me fera pas

entendre que le robinier, le pin maritime ou le seigle augmentent la valeur du patrimoine national lorsqu'ils sont substitués à la vigne !

De cette production des crus secondaires, les grands crus ne pourront peut-être pas continuer à se désintéresser aussi nettement. En dehors de ce qu'un vin produit en petite quantité ne représente plus grand'chose, même s'il porte un grand nom, parce que sa clientèle va en se contractant, c'est réellement dans la petite production que se recrutent les cadres et les exécutants. Il y a cependant bien peu de chances pour que se produise un changement dans la situation actuelle et que l'initiative vienne des seigneurs du bouchon.

*
**

L'action de l'administration peut être prépondérante, mais elle doit ne pas se borner à une facile et agréable politique des châteaux.

Il lui faut ne pas redouter le contact des vignerons et, même si le premier est un peu décevant, avoir assez de foi, de courage et de persévérance pour continuer.

Il lui faut aussi ne pas craindre le contact de la vigne dont l'importance agronomique, économique et démographique ne peut-être niée sans bousculer la vérité.

Il lui faut encore une doctrine simple et claire et un but très apparent qui ne peut être que l'organisation des petites exploitations et des crus secondaires.

Et la coopération demeure, ici comme ailleurs, l'unique ressource actuelle des petits et des faibles ; sur elle peuvent s'appuyer le financement, la formation professionnelle, l'abaissement du prix de revient, l'amélioration ou le maintien de la qualité, etc... Qu'on ne vienne pas défendre l'idée selon laquelle il n'en résulterait qu'un nivellement de la qualité, et par le bas : cela peut être évité par des règlements intérieurs bien étudiés, bien mieux que par la plantation des hybrides.

Et, enfin, qu'on ne redoute pas, de manquer d'hommes pour cela : ce serait bien la première fois que pareil fait se produirait dans notre pays.

Le mildiou et les labours

Il semble que les vignerons méridionaux attribuent aux labours effectués pendant la période favorable au mildiou, le pouvoir de contribuer au développement de cette maladie. Aussi bien, lorsque le mildiou est, croît-on, à redouter, abandonne-t-on tout travail du sol.

Les conséquences de cette façon de faire sont prévisibles ; elles ont pu être constatées l'année dernière. Les vignes s'enherbent ; dès que surviennent les grandes chaleurs de l'été, le sol se prend rapidement en masse, les herbes ne peuvent être détruites que malaisément et la sécheresse se manifeste avec intensité.

Il y a donc un vif intérêt à connaître le rôle exact des labours dans l'extension du mildiou pour distinguer les cas précis dans lesquels les façons culturales sont contre-indiquées.

Pour qu'une contamination se produise, il faut, à la fois, une chaleur suffisante, des organes verts non sulfatés et une pluie qui mouille le feuillage pendant au moins deux heures. C'est, en fait, la pluis qui pro-

voque l'attaque, les deux autres facteurs n'en déterminant guère que l'importance dans l'immense majorité des cas.

Quelles que soient les circonstances, il est bien évident qu'un labour ne peut mouiller le feuillage, qu'il ne peut avoir le même effet qu'une pluie et qu'il ne peut provoquer une attaque de mildiou.

Par contre, le labour ramène en surface de la terre humide ; l'eau qu'elle contient s'évapore et élève l'état hygrométrique de l'air.

Or, l'on sait bien que les taches de mildiou restent stériles dans une atmosphère sèche alors qu'elles se garnissent d'efflorescences lorsque l'état hygrométrique devient voisin de la saturation. Lorsque l'humidité est légèrement insuffisante pour permettre la sortie des efflorescences, le labour peut l'élever assez pour permettre l'émission des germes.

On peut donc concevoir le cas où une vigne homogène *portant des taches stériles* est labourée seulement en partie au cours d'une journée ; dans la partie non labourée les taches restent stériles ; elles deviennent fertiles au cours de la nuit dans la partie labourée ; si la pluie survient le lendemain, ou plus tard, mais naturellement avant que les taches demeurées stériles aient émis des germes, l'attaque est nettement plus grave dans la partie labourée, où les conidies sont nombreuses dès le début de la pluie, que dans celle qui ne l'a pas été où les taches doivent encore fructifier avant l'attaque.

Les conditions précises dans lesquelles ces différences se manifestent avec intensité paraissent donc être les suivantes :

1. — Présence de taches stériles. Ces taches apparaissent dès le début de l'invasion qui se manifeste généralement 7 jours après la pluie de contamination. C'est donc le sixième et le septième jour après cette dernière que les labours pourraient accroître le danger. Cette situation se maintient évidemment jusqu'au moment où les taches deviennent fertiles, ce qui survient à une échéance quelconque après leur apparition, lorsque l'air est suffisamment humide.

2. — Humidité atmosphérique assez faible pour que les conidiophores ne soient pas émis, mais cependant assez élevée pour que la vapeur d'eau qui se dégage de la terre humide, en quantité relativement peu importante, suffise à relever l'état hygrométrique jusqu'à 97-98.

Il est probable que dans un air très sec le labour reste inoffensif ; il l'est aussi lorsque l'atmosphère est saturée d'humidité. On ne peut pas préciser davantage.

3. — Présence d'organes non sulfatés. Ce n'est que dans ce cas, en effet, qu'il peut y avoir contamination. Le risque doit rester faible lorsque le labour est donné immédiatement après un traitement complet et que les souches sont barbouillées de bouillie.

4. — Chute d'une pluie. Il est évident que s'il ne pleut pas après le labour, ce dernier n'aura aucun effet.

Lorsque *toutes les taches sont déjà fertiles,* le labour n'agit plus que faiblement sur l'émission des germes, ce qui revient à constater qu'il est inoffensif par temps très humide.

On pourrait aussi défendre l'idée selon laquelle les façons culturales favorisent l'extension des taches dont les dimensions sont plus grandes

sur les feuilles turgescentes et riches en eau ; et elles sont dans cet état lorsque le sol et l'air sont très humides. Mais le caractère évidemment passager des effets du labour sur l'humidité de l'air enlève beaucoup de portée à cet argument.

*
**

On voit que les conditions dans lesquelles les labours peuvent favoriser le développement du mildiou ne sont réunies qu'assez rarement. Il faut un peu de réflexion pour déterminer les situations dans lesquelles on a intérêt à retarder les façons culturales : elles se présentent donc peu avant et peu après l'apparition des taches ; alors que celles-ci sont encore stériles, que l'atmosphère n'est pas trop sèche et que le sulfatage précédent est déjà un peu ancien.

Il faut donc se garder de tout excès en cette matière et considérer les conséquences très nuisibles de l'enherbement. Pour les éviter il faut disposer de moyens matériels assez développés pour sulfater comme il convient sans suspendre les façons culturales.

J. Branas

LA DÉGÉNÉRESCENCE INFECTIEUSE DE LA VIGNE EST UNE MALADIE A VIRUS[1]

Deux souches de *Rupestris du Lot* ont été repérées au cours de l'été 1944 dans la collection ampélographique de l'école de Montpellier.

La souche D est fortement dégénérée ; la gravité de la maladie a été notée 4 sur 5. La dégénérescence se manifeste par 3 catégories de symptômes : une *mosaïque,* la déformation classique des feuilles du *Rupestris du Lot* contaminé et la fasciation des rameaux accompagnée de nœuds doubles.

La souche S ne montre aucun de ces symptômes ; une tendance faible à la déformation foliaire lui ferait attribuer la note 0,5 sur 5.

Le 3 mars 1945, les sarments de S et de D ont été divisés en boutures de 40 centimètres ; ces boutures ont été immédiatement plantées en pots dans de la terre prélevée dans le parc d'ornement de l'école de Montpellier où la vigne n'existe certainement pas depuis soixante-quinze ans.

Après deux années de développement à l'air libre, une partie de chacun des clones S et D maintenus dans les pots d'origine, a été mise en serre chauffée le 15 novembre 1946. Le débourrement s'est manifesté au début de janvier 1947. On a alors réalisé une série d'expériences :

a) Greffage d'individus S sur d'autres individus S, soit S/S.
b) Greffage d'invidus D sur d'autres individus D, soit D/D
c) Greffage d'individus D sur des individus S, soit D/S.
d) Greffage d'individus S sur des individus D, soit S/D.

(1) *C. R. Acad. d'Agriculture,* 1948, 34 : 301-302.

L'assemblage a été fait en fente simple : les greffons avaient, en moyenne, 4 centimètres de longueur.

En outre, 3 individus D/S de la série C ont été décapités au-dessous de la soudure le 17 avril 1947 ; le sujet a émis des rejets.

Après un cycle végétatif qui, en 1947, s'est déroulé en serre chauffée jusqu'au 1er mai et qui s'est achevé à l'air libre, tous les plants — y compris ceux qui étaient restés en plein air en 1947 — ont été remis en serre en novembre 1947.

e) 6 individus de la série S ont été décapités à mi-tige, le 5 janvier 1948, mais non greffés.

f) 6 individus D/S ont été décapités au-dessous de la soudure, le 2 février 1948 : le sujet a repoussé.

On a pu ainsi procéder à quelques observations.

*
**

1. *Homogénéité sanitaire du clone :* Tous les individus d'un même clone présentent le même état sanitaire ; cet état est identique à celui de la souche-mère dont ils proviennent.

Il n'a pas varié d'une manière sensible de 1945 à 1948.

2. *Séjour en serre chauffée.* Il n'a pas altéré l'homogénéité sanitaire des deux clones dont certains individus ont été placés en serre en 1947, alors que d'autres étaient maintenus à l'air libre. La mosaïque, les déformations foliaires, la fasciation et les nœuds doubles se sont normalement manifestés sur D placé en serre. Mais, d'une manière générale, les plants S et D élevés en serre présentaient des mérithalles plus long et, apparemment, des feuilles plus grandes que les plants S et D placés à l'air libre.

3. *Décapitation.* La comparaison des plants S non décapités et décapités montre que la décapitation n'a apporté aucun changement dans l'état sanitaire.

4. *Assemblage S/S.* Le greffage des plants S sur d'autres plants S n'a pas modifié l'état sanitaire initial qui est resté très bon.

5. *Assemblage D/D.* Deux individus seulement ont survécu ; leur état sanitaire est semblable à celui des plants D non greffés.

6. *Assemblage S/D.* Le greffon sain est devenu malade dès le début ; la mosaïque s'est manifestée en premier lieu ; la déformation foliaire et la fasciation ne se sont pas montrées à la base des rameaux jusqu'au premier tiers environ.

7. *Assemblage D/S.* La végétation du greffon est restée fortement dégénérée.

8. *Décapitation de D/S.* On rappelle qu'elle a eu lieu :

a) Le 17-4-1947 au-dessous de l'assemblage réalisé au début de janvier 1947 après un temps total de contact de cent jours environ et une durée effective de l'assemblage *soudé* de soixante-dix jours, si l'on *estime* à trente jours le temps nécessaire à la soudure entre greffon et sujet.

b) Le 2-2-1948, après un temps total de contact de treize mois et une durée de l'assemblage soudé de douze mois.

Dans ces dernières conditions *(b)*, les repousses du sujet S qui a porté un greffon D pendant douze mois sont atteintes de dégénérescence et montrent tous les caractères déjà visibles sur le clone D non greffé.

Dans les conditions réalisées en *(a)*, soit après un temps de contact beaucoup plus court (70 jours), sur 3 plants traités, 2 se comportent comme les précédents. *Par contre, le troisième porte seulement une mosaïque très marquée allant jusqu'à la brûlure partielle de certaines feuilles. Il ne montre pas de déformations foliaires, de doubles-nœuds, ni de fasciations des rameaux.*

Ces expériences permettent donc de constater les faits suivants :

1° La dégénérescence infectieuse n'est provoquée ni par la décapitation, ni par le greffage, ni par le séjour des plantes en serre.

2° La mosaïque, la déformation des feuilles du Rupestris du Lot, les doubles-nœuds et les fasciations du rameau se maintiennent dans tous les individus obtenus par la fragmentation d'une souche-mère portant elle-même ces caractères.

3° Ces caractères passent au greffage dans le sens sujet-greffon.

4° Ces caractères passent également dans le sens greffon-sujet, mais après des durées de contact différentes. Le passage de la mosaïque paraît être dans les deux sens plus rapide que celui des autres caractères.

Les résultats de ces expériences confirment d'une manière éclatante l'idée selon laquelle la dégénérescence infectieuse de la vigne est une maladie provoquée par plusieurs virus ; l'isolement de certaines de ces viroses paraît être possible au cours de leur passage du greffon au sujet s'il se vérifie que ce passage exige des durées différentes de contact entre le greffon et le sujet effectivement soudés.

J. Branas.

LE GREFFAGE HERBACÉ DE LA VIGNE EN HONGRIE

Ce procédé est bien connu en Hongrie, où les conditions climatiques sont favorables au greffage herbacé. La soudure entre le porte-greffe et le greffon est parfaite et s'effectue rapidement, et cela d'autant plus que la partie utilisée est plus jeune. Si les vignerons hongrois font leur greffage herbacé au début de l'été, leurs greffes soudent très bien et vite. Bien entendu, dans les plantations des vignes greffées les greffons ligneux donnent un résultat meilleur et plus rapide, mais, dans certains cas, le greffage herbacé joue cependant un rôle assez important. On l'a employé déjà avant l'apparition du phylloxéra dans le département Baranya (Sud-Ouest de la Hongrie), en surgreffant quelques cépages, qui souffraient de la coulure ; dans les conditions présentes, il a une importance dans le remplacement des manquants et dans le surgreffage des producteurs directs. (Le « Code du vin » hongrois a interdit la plantation des producteurs directs et il a décrété le surgreffage ou l'arrachage des hybrides, sauf l'Othello, dont la plantation est cependant aussi interdite).

Le succès du greffage herbacé dépend :

1° de l'époque du greffage ;
2° de l'état de lignification des rameaux ;

3° du matériel utilisé ;
4° de son exécution ;
5° des soins apportés aux greffes.

(Avant d'aller aux détails, je veux signaler que je voudrais seulement donner ici quelques mots de la pratique du greffage ; je ne touche pas maintenant les considérations générales, comme le choix du porte-greffe et celui de la variété, etc...).

Voyons donc les détails de la pratique :

1° En Hongrie, selon nos expériences, la période favorable du greffage herbacé commence au milieu de mai et dure jusqu'à fin juin, cette période coïncide alors avec la plus grande intensité de circulation de la sève, c'est-à-dire avec la végétation la plus vigoureuse. Les greffes herbacées faites plus tard ne s'aoûtent pas.

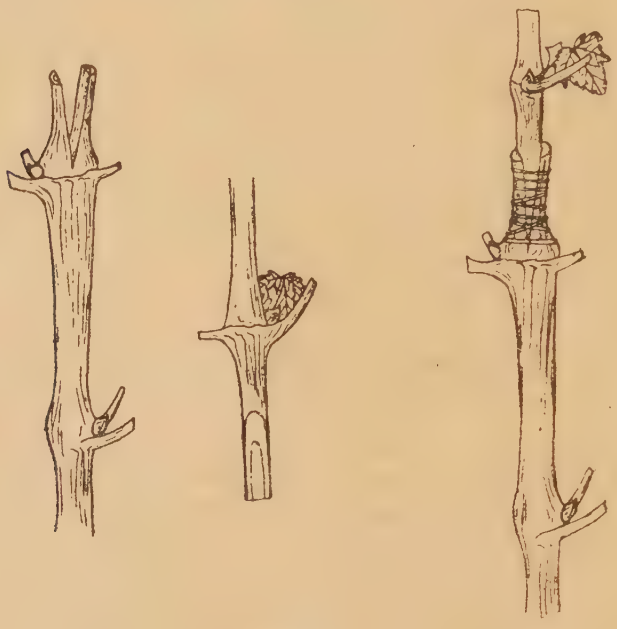


Fig. 1. — Le greffage herbacé de Baranya

2° Il faut bien choisir les rameaux pour le greffage. Ils ne doivent pas être trop herbacés ni cependant être lignifiés. Si on prend un rameau et si on le courbe entre les mains, il casse tout d'un coup. Si on le comprime entre les doigts, il ne s'écrase pas, mais il n'est pas encore aussi dur que s'il avait atteint un début de lignification. Si on fait une coupe transversale, la moelle du rameau n'est pas encore spongieuse, sa couleur n'est pas encore blanc et elle n'est pas séparée du bois. L'utilisation du rameau encore trop herbacé est aussi désavantageuse à cause de la forte évaporation qui entraîne le flétrissement avant la soudure ; le rameau, cependant, qui commence à se lignifier, ne se soude guère ou difficilement. En choisissant les rameaux des cépages,

il faut observer le développement des entre-cœurs : ceux qui ne les ont pas encore, ou les ont seulement très petits, ne sont pas convenables au greffage ; cependant, ceux qui portent des entre-cœurs de trois-quatre feuilles sont surtout trop lignifiés. On peut obtenir les meilleurs résultats par l'usage des rameaux qui ont des entre-cœurs de une ou deux feuilles.

3° Cela peut paraître un peu superflu qu'il me faille attirer l'attention sur le greffoir, mais je sais de par mon expérience que c'est bien nécessaire. Il y a seulement deux postulats au greffoir : qu'il soit bien coupant et qu'il soit propre. Quand on sectionne des rameaux, il est inévitable qu'un peu de sève demeure sur la lame, et on sait bien que la sève contient du tannin, qui forme un précipité avec l'acier de la lame. Ce précipité venant sur la section empêche la soudure. Pour cueillir les rameaux de variétés et pour la taille du porte-greffe on a encore besoin du sécateur. Pour faire la ligature, on peut employer du coton ou des liens de caoutchouc. Ces derniers sont meilleurs, parce qu'ils serrent également et lorsque, après le greffage, le rameau commence à se développer et à s'épaissir, ils ne se coupent pas, mais ils se relâchent également et enfin, quand on n'a déjà plus besoin de la ligature, ils tombent d'eux-mêmes. Pour le palissage des greffes, on utilise du raphia ou des ligatures de papier.

4° Avant de commencer le greffage, on prépare le porte-greffe. Si les rameaux sont déjà assez longs (80-150 cm.), ce qui dépend de la variété et de la vigueur, et s'ils atteignent la grosseur nécessaire au greffage, on choisit deux-trois, éventuellement quatre rameaux forts, sains et bien développés ; hors ceux-ci, on en laisse encore un pour réserve, on supprime les autres. Les rameaux qu'on laisse pour le greffage sont taillés à une hauteur convenable au greffage, coupant dans les entre-nœuds ; puis on supprime la feuille et l'œil du nœud supérieur et on coupe la moitié supérieure des deux feuilles suivantes. Les autres feuilles sont laissées intactes ; cependant, on supprime toutes les vrilles et tous les entre-cœurs.

5° Les systèmes de greffes généralement utilisés sont :

a) la greffe en fente ;
b) la greffe anglaise simple ;
c) la greffe à cheval.

Comme greffe en fente, on emploie la greffe herbacée de Baranya. Sur le porte-greffe on fend sur 3-4 cm. la partie d'une longueur laissée au-dessus du nœud supérieur ; la fente est effectuée dans le milieu jusqu'au diaphragme, en veillant à ne pas trancher le nœud. Puis on taille le greffon en biseau, mais la moelle doit rester sur le biseau. On taille le greffon à 3 cm. au-dessus du nœud, en laissant l'entre-cœur ou l'œil sur le nœud. On place ensuite le greffon dans la fente de manière que les deux moelles se touchent, et on enroule le coton ou le caoutchouc en entortillant les extrémités du coton. Il ne faut pas les lier, parce qu'on peut mieux relâcher la ligature lorsque la greffe commence à grossir.

Le greffage de Czeiner est un peu différent. La préparation du porte-

greffe est la même que celle du Baranya ; ce qui est différent, c'est le greffon. Au greffon on fait un biseau de 2-2,5 cm., mais au-dessus de son nœud on laisse un chicot de 4-5 cm. On place ensuite le greffon dans la fente du porte-greffe comme pour la greffe de Baranya.

On emploie souvent le greffage à cheval renversé ou « le greffage herbacé de Làczay ». Il ressemble au dernier, mais la fente, qui a une longueur de 1,5-2 cm., est faite 1-2 cm. au-dessus du nœud. Ce mode permet le greffage sur des rameaux qui commencent déjà un peu à se lignifier.

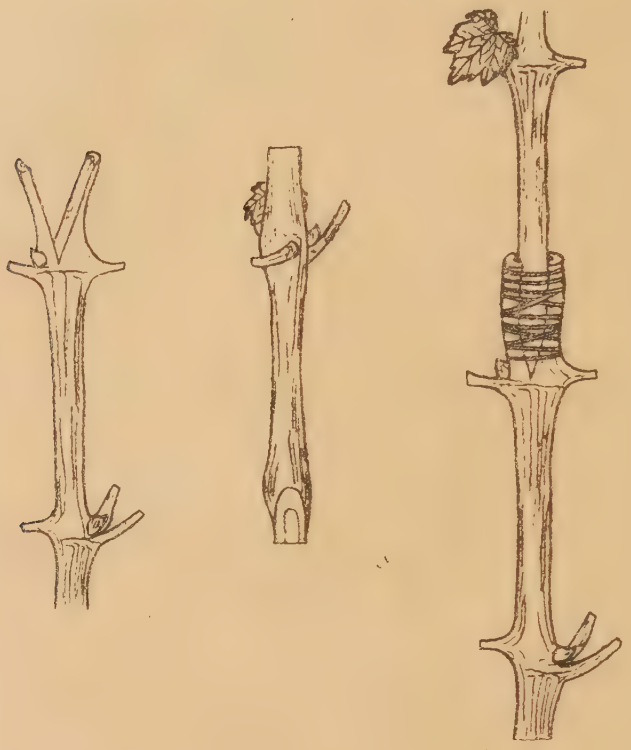


Fig. 2. — Le greffage herbacé de Czeiner

Les vignerons hongrois utilisent aussi souvent la greffe anglaise simple ; on la fait ou dans l'entre-nœud, ou dans le nœud. Les rameaux doivent être absolument égaux ; ils peuvent être un peu lignifiés ; mais, sur les greffons, on supprime l'entre-cœur. En faisant le greffage en entre-nœud, on fait les sections du porte-greffe et celle du greffon. L'œil supérieur du porte-greffe et celui du greffon doivent être opposés et près l'un de l'autre ; les sections doivent être unies et égales autrement la soudure est mauvaise. Après l'assemblage on fait une ligature serrée ; on supprime l'œil supérieur du porte-greffe et, au-dessus du bourgeon du greffon, on taille en laissant un chicot de 5-6 cm.

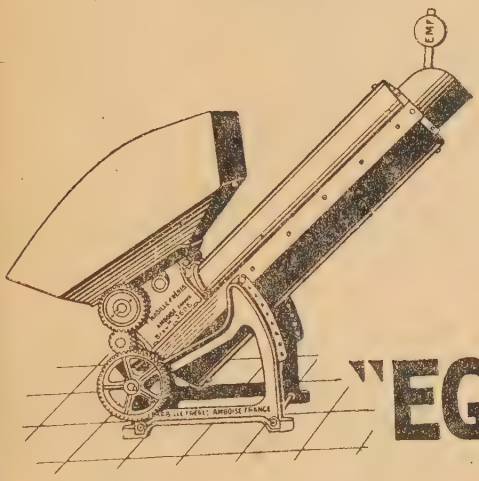
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

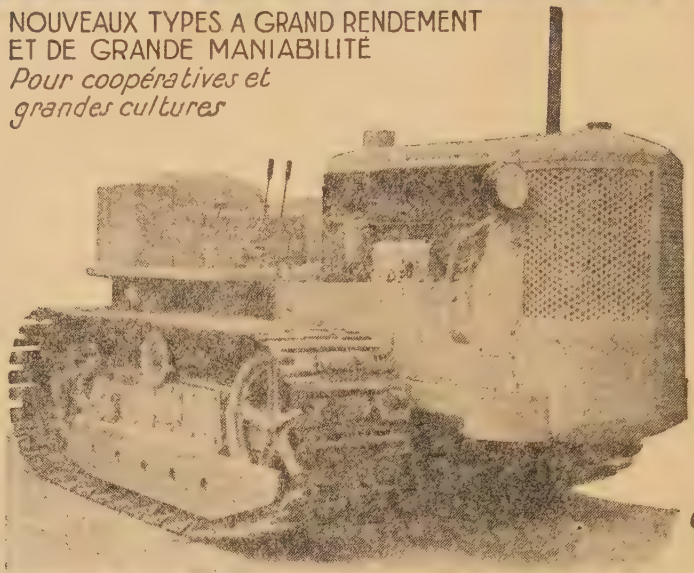
R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 (2 MODÈLES)
"A VOIE ETROITE DIT "VIGNERON"
A VOIE LARGE DIT "STANDARD"
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETs RICHARD FRERES 17 à 21 RUE DE St CYR LYON
Tél. BURDEAU 75-53-75-54

TOUT pour le CAMION
et l'AUTOMOBILE

Henri MALARTRE, 26, rte de Vienne, LYON (7e)
Tél. Parmentier 15-71

◆ Essieux agraires à la demande, Pneus ou bandages, Roues, Ressorts, Moteurs, Ponts, Boîtes pour montage tracteurs.

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

ETABLISSEMENTS LINARÈS FRÈRES

MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1845

BERGERAC Dordogne)

TOUT LE MATÉRIEL VINICOLE
PRESSOIRS HYDRAULIQUES, PRESSES CONTINUES, etc.

= RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE =

BIBLIOGRAPHIE

Giovanni Dalmasso, ordinario di coltivazioni arboree 1e Incaricato di viticoltura nella Universita di Torino. — **Viticoltura moderna, manuale pratico.** Ouvrage illustré de 161 figures et d'une planche hors texte. Editeur : Ulrico Hoepli, Milan (Italie). — *Prix 750 lires.*
Ouvrage remarquable, illustré de 161 figures et d'une planche hors texte, vient de paraître.

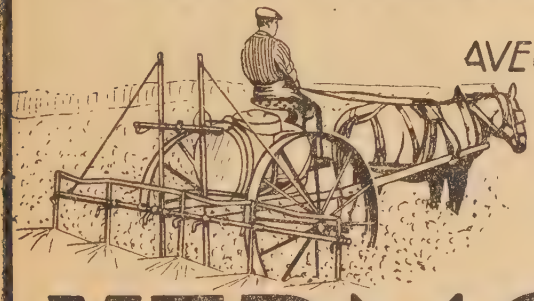
V. A. Evreinoff, professeur à l'Institut agricole de Toulouse. — **Le Pistachier.**
Cette très intéressante étude vient d'être publiée dans le numéro 2 de « *Fruits d'Outre-Mer* ».

Révista di Frutticoltura, Ravenna (Italie).
Le numéro d'avril est paru.

Révista della Ortofrutticoltura itàliana, Facolta agraria Cascine, Firenze (Italie).
Les Nos 1-2 et 3-4 sont parus.

La Clôture Electrique. — C.P.V.C.E., 64, avenue du Général-Miche-Bizot, Paris (XIIme). — Prix franco : 90 frs.
Ce petit volume de 70 pages n'est pas simplement un manuel pratique, c'est un véritable guide de l'usager.

LUTTEZ contre
le DORYPHORE



AVEC
LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES
VERMOREL
VILLEFRANCHE - SUR - SAÔNE _ (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande

Tracteurs à chenilles Continental

Les Etablissements RICHARD Frères, informent leur clientèle qu'ils viennent de sortir leur nouveau tracteur vigneron, répondant à la demande d'équipement en matériel des propriétés viticoles.

TRACT 47 VIGNERON : puissance à la barre, 22 CV ; à la poulie, 24 CV ; largeur hors tout, 0 m. 85 ; largeur des chenilles, 200 mm. ; poids du tracteur, 2.000 kgr.

L'équipement moderne des Nouvelles Usines RICHARD Frères permet en outre dès maintenant la livraison dans des délais raisonnables et garantis des types suivants :

TRACT 45 VIGNERON DIESEL : largeur, 1 m. 15, 32/36 CV, 3.000 kgr.
TRACT 45 LABOUR DIESEL : largeur, 1 m. 56, 48/56 CV, 4.100 kgr.
TRACT 47 LABOUR DIESEL : largeur, 1 m. 86, 58/65 CV, 6.100 kgr.

FOIRE DE NIMES. — Les tracteurs CONTINENTAL ne seront pas exposés à la Foire de Nîmes par manque de stand à cette manifestation.

Tous renseignements techniques ou commerciaux sur demande à M. J. Bunel, agent général pour le Sud-Est, 6, boulevard Richard-Pointe-Rouge, Marseille. Téléphone : Garibaldi 34-48.

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: **BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS** :-:

CRÉDIT LYONNAIS

Établissement Nationalisé au Capital de 1 Milliard
Réserves : 1 Milliard

Toutes opérations de Banque et de Bourse
Avances à la Propriété - Warrantage

AGENCES DANS LE DÉPARTEMENT :
MONTPELLIER - BÉZIERS - SÈTE
LUNEL - PÉZENAS - CLERMONT
GUICHETS PÉRIODIQUES

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industrie de l'Azote
TOULOUSE

Enfin on met une feuille autour de la greffe et on la fixe légèrement avec une ligature. C'est pour empêcher l'évaporation excessive s'il fait chaud, et ainsi la greffe ne se flétrit pas avant la soudure. Pour terminer, on palisse et on pioche la terre autour de la souche.

6° Après une douzaine de jours, sur les greffes soudées, l'entre-cœur continue sa croissance ; cependant, lorsque l'entre-cœur a été supprimé et qu'il ne reste qu'un greffon à un œil, le développement commence au bout de 2-3 semaines.

Après une douzaine de jours suivant le greffage, on visite les greffes. A celles qui ne sont pas soudées on supprime le greffon desséché en collectant les ligatures. Si l'examen des greffes est fait de bonne heure, c'est-à-dire à fin mai début juin, on peut encore regreffer les rameaux conservés ; un peu plus tard, vers mi-juin, on peut regreffer le même rameau en greffe anglaise simple.

Au cours de cette visite, on pince les entre-cœurs du porte-greffe à 1-2 feuilles. Après une douzaine de jours, on fait encore une autre visite et on supprime les greffes mal soudées avec les rameaux des porte-greffes ; on pince alors les entre-cœurs encore une fois à 1-2 feuilles. Après cela on surveille les greffes continuellement, on relâche les ligatures qui sont trop serrées et qui pourraient couper les greffons ; on pince les entre-cœurs. Quand les greffes sont bien développées, on supprime leurs ligatures et, si elles s'allongent trop, on les écime à mi-septembre afin que le vent ne les casse pas.

Le sulfatage des greffes herbacées est fait avec une bouillie bordelaise de 0,5 pour 100. Le sol des greffes est bêché après chaque travail, autrement en marchant autour des souches on tasse trop.

Si on a fait le greffage herbacé pour la production des greffes, on les coupe après leur aoûtement et on les plante comme boutures dans le vignoble, ou on les met dans la pépinière pour leur faire émettre des racines.

Le but du greffage herbacé n'est pas seulement la propagation. Il est important au point de vue du remplacement des manquants, puis pour surgreffage des producteurs-directs ou des cépages insuffisants, particulièrement à présent, quand l'économie de temps gagné par cette façon de greffage joue un rôle assez important dans l'exploitation des vignobles hongrois. En ce cas on laisse la greffe la plus développée à la souche et, après complet aoûtement, en automne, on la provigne et on obtient ainsi une nouvelle souche.

Denis Kasza,
Assistant professeur de viticulture
à l'Université d'Agriculture de Budapest,
en stage à l'Ecole de Montpellier.

LA DÉGUSTATION

SA PRATIQUE ET SON IMPORTANCE

La dégustation est l'art d'apprécier la valeur absolue et comparative du vin par les sens de l'odorat et du goût.

Le devoir du dégustateur est donc non seulement de distinguer un bon vin d'un mauvais, de déceler des défauts, même très légers, mais aussi de pouvoir, grâce à la mémoire gustative, classer un vin dans une certaine catégorie ou type et, si possible, fixer son âge et son origine. Pour pouvoir répondre à ces deux conditions, il faut que le dégustateur soit doué par la nature de deux qualités primordiales :

a) D'avoir le sens de l'odorat et du goût très sensibles ;

b) D'avoir une bonne mémoire pour pouvoir retenir les qualités organoleptiques des vins de différents types, âges et régions.

La dégustation est divisée en général en six étapes, dont chacune se sert d'une terminologie appropriée :

1° *Appréciation de la limpidité :* brillant, pas brillant, opaque, louche, trouble et sale.

2° *Appréciation de la couleur :* pour les vins blancs : vert, blanc, blanc taché (pointe rose), paille, doré, ambré, jaune-brun, brun. Pour les rouges : rosé, rouge faible, rouge franc, rubis, rouge foncé, rouge violet, pelure d'oignon, rouge brun.

3° *Appréciation de l'odeur :* franc, vineux, aromatique, corsé, madérisé, alcool, bois, piqué, tourné, SO^2, H^2S, moisi, étranger

4° *Appréciation du goût :* franc, vineux, fruité, sec, moelleux, doux, plein, vigoureux, acide, dur, plat, manque de corps, terroir, bois, métal, aigre-doux, amer, piqué.

5° *Appréciation générale :* sur la base des précédentes : petit vin, vin ordinaire, vin supérieur, vin de qualité, vin de cru.

6° *Appréciation spéciale :* type, année, région...

Pour donner plus d'exactitude ou plus de sens scientifique à la dégustation, on a essayé d'exprimer les résultats par des notes allant de 0 à 10 ou de 0 à 100, et en donnant un différent coefficient aux différentes appréciations. Voici un exemple pour dresser un bulletin de dégustation :

1° *Appréciation de la limpidité :* brillant = 100, pas brillant = 80, opaque = 60, louche = 40, trouble = 20, sale = 0. Coefficient 1.

2° *Appréciation de la couleur :* de 0 à 100. Coefficient 2.

3° *Appréciation de l'odeur :* franc, vineux, aromatique, corsé, madérisé, alcoolique : de 50 à 100 ; bois, piqué, tourné, SO^2, H^2S, moisi, étranger : de 0 à 50. Coefficient 3.

4° *Appréciation du goût :* franc, vineux, fruité, sec, moelleux, doux, plein, vigoureux : de 50 à 100 ; acide, dur, plat, manque de corps, terroir, bois, métal, aigre-doux, amer, piqué : de 0 à 50. Coefficient 4.

La somme des notes, multipliée par leur coefficient correspondant, divisée par 10, donne la valeur absolue du vin par la dégustation, dont l'appréciation générale est la suivante :

en dessous de 50 : mauvais vin, défectueux ou malade ;
de 50 à 60 : petit vin ;
de 60 à 70 : vin ordinaire ;
de 70 à 80 : vin supérieur ;
de 80 à 90 : vin de qualité ou de cru ;
de 90 à 100 : vin de cru d'une année exceptionnelle.

Evidemment qu'il n'y a rien de fixe dans cet exposé et qu'on peut y apporter des variantes, suivant les pays et les régions, spécialisés dans certains types de vins, mais cela peut servir d'indication générale.

Pratique de la dégustation.

La dégustation étant une fonction plutôt psychique, elle est facilement influencée par des conditions extérieures et intérieures. Comme conditions extérieures, il faut citer tout d'abord la chambre de dégustation. Celle-ci doit mettre le dégustateur à son aise et le mettre à l'abri de bruits et d'odeurs de l'extérieur. Ensuite les échantillons, et les verres à déguster. Les échantillons doivent être présentés tous sans aucune marque extérieure sauf le numéro d'ordre. Toutes les bouteilles doivent être de la même forme et capacité, ainsi que les verres à déguster. Enfin, éviter des séances de dégustation dans lesquelles prennent part deux ou plusieurs dégustateurs. Ne pouvant pas s'empêcher de faire de grimaces, ou d'émettre des voix ou des observations, ils peuvent s'influencer réciproquement. Comme conditions intérieures, il faut citer l'état de santé et de repos du dégustateur. Il doit être frais et bien dispos. Il ne doit avoir faim et ne pas être après un copieux repas. D'une façon générale le dégustateur doit être en bonne disposition et être placé dans de bonnes conditions de travail.

1° *Appréciation de la limpidité :* Elle s'effectue à la lumière d'une bougie. Une lumière plus forte fatigue la vue et fausse l'observation. Un mouvement de rotation donné au verre, permet de distinguer un simple trouble, d'un trouble bactérien (filaments soyeux).

2° *Appréciation de la couleur* : Elle s'effectue à l'œil nu dans une tasse en argent bosselé, pour des vins rouges, ou dans des verres, en cristal de préférence, pour tous les vins. Pour comparer l'intensité colorante entre différents vins, on se sert de colorimètre.

3° *Appréciation de l'odeur :* S'effectue dans des verres aux bords supérieurs recourbés (verre en tulipe). Remplir le verre au quart ou au tiers seulement. Donner au verre un mouvement brusque de rotation et humer l'odeur, légèrement d'abord et profondément ensuite. Il y a des odeurs facilement perceptibles, mais qui seront difficilement perceptibles lors d'une profonde aspiration de l'air par le nez. Pour déceler plus facilement certaines odeurs, chauffer légèrement le vin dans la paume de la main, avant de le humer. Chercher à percevoir les différentes odeurs séparément et noter, pour ne pas trop fatiguer la mémoire.

4° *Appréciation du goût :* C'est la plus difficile partie et la plus délicate de la dégustation, car elle s'effectue par trois organes différents : la langue et le palais d'abord, l'arrière palais ensuite et le nez, étant en communication avec la bouche.

Remplir la bouche d'une quantité de vin moyenne. Noter les sensations perçues par la langue. Faire passer le vin à l'aide de la langue et les muscles de la face, dans toute la bouche et noter les sensations. Ouvrir légèrement la bouche et aspirer un peu d'air de manière qu'il passe par le vin et le fasse barboter. Noter les sensations perçues par le nez et l'arrière palais. Avaler enfin une petite portion du vin, cracher le restant, mettre en action la langue et les muscles de la face et de la gorge, avaler le crachat formé et noter toutes les sensations. L'ensemble de toutes ces notes, forme un tableau du goût du vin.

Apprentissage de la dégustation.

Prendre un vin blanc de préférence de qualité moyenne et bien neutre à tous les points de vue, et le partager en plusieurs échantillons, auquels on ajoutera un des éléments à rechercher. Par exemple. Dans un échantillon, on ajoutera du SO^2 à raison de 200 mgr. par litre. Bien mélanger et laisser reposer jusqu'au lendemain. Remplir deux verres à déguster, l'un de vin tel qu'il est et l'autre additionné de SO^2. Rechercher par plusieurs essais de dégustation de retrouver l'odeur et le goût de l'anhydride. Lorsqu'on a réussi, essayer de faire de même, mais sans connaître le contenu des verres. Ne pas répéter l'expérience plus de dix fois à la suite, car on se fatigue et on discerne mal.

Faire de même, en ajoutant du tanin, de l'acide, du vinaigre (pas de l'acide acétique), de l'acide lactique, de l'eau, de l'infusion de copeaux de chêne (bois), du carbonate de chaux, etc... Traiter le vin par un collage de tanin-gélatine, de la terre d'Espagne ou autre, par le charbon, le collage bleu, etc... et rechercher l'influence de ces traitements, ou s'il y a lieu, de l'amélioration du vin par ces traitements.

Le nombre des variantes est très grand, et par un exercice assidu, on arrive à développer des qualités gustatives, qui n'existaient pas auparavant, ou étaient seulement endormies.

Importance de la dégustation : Pour le commerce, cette importance est évidente, suffisamment pour ne pas s'y arrêter, mais pour le producteur, l'importance n'est pas moindre, malgré qu'elle soit moins évidente.

La vente de la récolte du producteur au commerçant s'effectue d'habitude dans les six mois qui suivent la vendange. Le courtier en vins prélève des échantillons de chaque récipient, les analyse grossièrement et présente les vins aux différents commerçants. Parfois, c'est le courtier lui-même, s'il connaît son métier, mais en général c'est le dégustateur du commerçant, qui choisit les meilleurs vins du lot entier. De telle sorte, il arrive que les meilleurs vins de la cave (ils ne sont jamais tous bons) se vendent et, à la fin, le producteur reste avec tout le mauvais lot, qu'il est obligé de vendre à n'importe quel prix ou à la distillerie ou à la vinaigrerie, car la nouvelle vendange approche et on manque souvent de logement.

Certaines grandes caves possèdent des grandes citernes de 5 à 10.000 hectos, dans lesquelles se font des coupages empiriques d'après la couleur, le degré, la variété du raisin ou la densité. Certaines Caves coopé-

ratives égalisent leurs vins de la cave pour en présenter un seul type et en obtenir un seul prix.

Les deux pratiques sont à rejeter, car, par une judicieuse sélection des vins, on peut présenter au marché des vins parfaits, dont la différence de prix couvre de beaucoup le plus bas prix obtenu pour le restant du lot.

On a tout intérêt à éviter des coupages avant le mois de mars ou d'avril, c'est-à-dire après le troisième soutirage. A ce moment, les vins se sont déjà bien dépouillés et on peut, par dégustation, les séparer en différents lots suivant leur qualité. En même temps, par des coupages judicieux, on supprime des mauvais vins pour en faire un lot de vins de moyenne qualité et en séparer, en outre, un lot de vins excellents, pour en obtenir le prix le plus élevé.

La dégustation, suivie d'une analyse complète des vins, permet la classification et la sélection des vins au plus grand profit et à l'honneur de la cave.

Il n'est pas exclu que, grâce à cette sélection, la cave soit tentée un jour de mettre sur le marché des vins en bouteilles, portant le nom de la cave, assurant ainsi un surcroît de profit à la cave et l'assurance de la qualité aux consommateurs.

Y. AVNI, Ing. agr.,
Directeur technique S.C.V. Zicron, Jacob.

QUESTIONS DIVERSES

Le D. D. T. et les Cochenilles

Monsieur le Directeur,

Dans le numéro 18-19 du 2-9 mai dernier de votre Revue, mon attention a été attirée par un article intitulé « La Cochenille cause l'épuisement de la vigne », sous la signature de M. Raymond Carles, viticulteur.

Dans le dernier paragraphe de cet article, intitulé « Le remède », nous pouvons lire : « ... nous ne connaissons aucun traitement d'été à appliquer d'une façon générale en juillet-août et ayant une action directe sur l'insecte avant qu'il ne fasse des dégâts. Certainement, les nouveaux insecticides D. D. T. et dérivés seraient efficaces en poudrages ou pulvérisations... ».

D'une manière générale, les poudrages ne sont pas à recommander contre les Cochenilles. Il existe des traitements d'été efficaces contre ces insectes : ce sont les pulvérisations qui utilisent des émulsions d'huiles blanches minérales de pétrole. Par contre, les insecticides à base de D. D. T. sous forme de poudre pour poudrage ou de poudre mise en suspension dans l'eau pour pulvérisation ne sont pas efficaces contre ces insectes.

Les traitements d'hiver où interviendrait le D. D. T. ne seraient d'aucune efficacité vis-à-vis des formes adultes des Cochenilles, fixées sur les végétaux. Seuls, des traitements de printemps et d'été seraient intéressants à condition qu'ils soient dirigés contre les larves néonates pendant la courte période de leur migration et de leur faible protection et

à condition que le D. D. T. soit ajouté à une huile blanche minérale de pétrole (mélange d'une suspension de D. D. T. avec une émulsion d'huile blanche) ou qu'il soit employé sous une forme soluble émulsionnée.

Veuillez croire, Monsieur le Directeur... CABANE.

PARTIE OFFICIELLE

Réglementation de la taille de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die »

(*Journal Officiel*, 13 mai 1948)

Article premier. — A partir des vendanges de 1948, seuls auront droit à l'appellation contrôlée « Clairette de Die » les vins répondant à toutes les conditions fixées par le décret du 20 décembre 1942, modifié par le décret du 8 février 1946 et provenant de vignes qui auront été taillées conformément aux dispositions ci-après :

Les seuls modes de taille autorisés sont les suivants :

Taille Guyot : deux longs bois à six yeux francs au maximum et deux coursons à deux yeux francs.

Cordon de Royat : huit coursons au maximum à deux yeux francs.

—«o»—

Réglementation de la taille de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy Bordeaux »

Article premier. — A partir des vendanges de 1948, seuls auront droit à l'appellation contrôlée « Sainte-Foy Bordeaux » les vins répondant à toutes conditions fixées par le décret de contrôle du 31 juillet 1937, modifié par les décrets des 6 décembre 1938, 16 mars 1943 (art. 12) et 8 février 1946 et provenant de vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

Cépages rouges : le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep portant deux astes à huit yeux au maximum et deux cots à un ou deux yeux.

Cépages blancs : Sémillon et Sauvignon.

Le seul mode de taille autorisé est la taille Guyot :

Guyot simple à un aste à huit yeux au maximum et un cot à deux yeux ;

Guyot double à deux astes à six yeux au maximum et deux cots à deux yeux.

Muscadelle : les seuls modes de taille autorisés sont la taille à cots à deux yeux francs et la taille Guyot simple, l'aste portant six yeux au maximum et le cot un ou deux yeux.

La densité de plantation ne devra pas être inférieure à 4.500 pieds à l'hectare.

—«o»—

Réglementation de la taille des appellations d'origine contrôlée de la région des Côtes-du-Rhône

Article premier. — A partir des vendanges de 1948, seuls auront droit aux appellations contrôlées « Côtes-du-Rhône », « Châteauneuf-du-Pape », « Château-Grillet », « Condrieu », « Cornas », « Côte-Rôtie », « Hermitage », « Crozes-Hermitage » et « Saint-Peray » les vins répondant à toutes les conditions fixées par les décrets de définition de ces appellations et provenant de vignes qui auront été taillées conformément aux dispositions des articles 3 de ces décrets et aux dispositions ci-après.

Les seuls modes de taille autorisés sont les suivants :

I. — *Syrah.*

Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône :

Taille Guyot : un long bois portant 8 yeux francs au maximum (ou deux longs bois à 6 yeux francs au maximum) et un ou deux coursons à 2 yeux francs.

Taille en gobelet ou en éventail : 6 coursons au maximum à 2 ou 3 yeux francs avec un total maximum de 15 yeux par cep.

Taille Guyot : un long bois portant 6 yeux francs au maximum (ou deux longs bois à 4 yeux francs au maximum) et un ou deux coursons à 2 yeux francs.

Cornas :

Taille Guyot : un long bois portant 8 yeux francs au maximum (ou deux longs bois à 4 yeux francs au maximum) et un ou deux coursons à 2 yeux francs.

II. — *Marsanne et Roussanne.*

Hermitage, Croze-Hermitage, Saint-Peray, Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône :

Taille en gobelet ou en éventail : 6 coursons au maximum à 2 yeux francs.

III. — *Viognier.*

Château-Grillet :

Taille Guyot : un long bois à 7 yeux francs au maximum et un courson à 2 yeux francs.

Côtes-du-Rhône, Condrieu, Côte-Rôtie :

Taille Guyot : un long bois à 8 yeux francs au maximum et un courson à 2 yeux francs.

IV. — *Gamay, noir à jus blanc, Pinot fin de Bourgogne, Grenache, Clairette, Mourvèdre, Picpoul, Terret noir, Counoise, Muscardin, Vaccarese, Picardan, Cinsault, Bourboulenc, Mauzac, Pascal blanc, Carignan.*

Côtes-du-Rhône :

Taille en gobelet ou en éventail : 6 coursons au maximum à 2 yeux francs.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Après les « Journées sociales rurales ». — Tous ceux qui y ont participé ont pu constater le grand succès remporté par ces Journées

organisées les 17, 18 et 19 avril à Montpellier par le Mouvement familial rural. Les Journées sociales rurales ont passé, mais tout n'est pas terminé. Il faudrait pouvoir reprendre dans le calme les études qui ont été présentées, permettre à ceux qui n'étaient pas là d'en tirer profit, en extraire quelques idées-forces qui orienteront l'action quotidienne de chacun.

C'est pour répondre à ces divers besoins que le Secrétariat permanent des Journées sociales rurales a réuni en un superbe ouvrage de présentation artistique intitulé *L'Avenir* les différents cours et le compte rendu des diverses manifestations. Cet ouvrage, d'un intérêt capital, doit être commandé *sans retard,* car le tirage est très limité, au Secrétariat des Journées sociales rurales, 11, rue Bonnard, Montpellier (paiement après réception : 150 francs l'unité).

Nous rappelons que le thème général des Journées sociales rurales était : « L'avenir de l'exploitation familiale dans le Midi viticole ».

Voici la nomenclature des cours :

1° L'exploitation familiale type dans le Midi viticole ;
2° L'exploitation familiale viticole dans l'évolution du marché des vins ;
3° L'exploitation familiale viticole face à l'évolution des techniques ;
4° L'Exploitation familiale viticole dans l'organisation professionnelle ;
5° L'exploitation familiale viticole et la Sécurité sociale ;
6° La naissance du corps familial ;
7° L'exploitation familiale viticole dans les grands courants de la pensée moderne ;
8° Conclusions : Orientation de l'exploitation familiale viticole.

De telles études sont d'une importance primordiale. Commandez donc sans retard l'ouvrage *L'Avenir...*

—«o»—

Foire-Exposition des vins de Provence. — Cette manifestation fut, malgré le mauvais temps, fort réussie et les lauréats nombreux.

L'A. O. C. « Bandol » vit 21 exposants primés.

Les Côtes de Provence réunirent en « crus classés » 9 exposants primés. En V. A. Q. S., 9 également.

En vins ordinaires, les Coopératives ont enlevé 46 prix et les propriétaires 27.

Signalons également les excellents résultats obtenus par les Eaux-de-vie de Provence.

—«o»—

Calibrage des plants de pommes de terre. — Un arrêté du 13 mai 1948, paru au *Journal Officiel* du 20 mai, rend obligatoire le calibrage des plants de pommes de terre.

—«o»—

Ecole d'Agriculture de Rouffach. — La date de l'examen d'entrée à l'Ecole régionale d'Agriculture et de Viticulture de Rouffach (Haut-Rhin) est fixée au 23 juillet.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction.

—«o»—

Ecole de Blanquefort. — Le concours pour l'admission à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Blanquefort aura lieu le jeudi 22 juillet prochain, à l'Athénée municipal de Bordeaux.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Blanquefort (Gironde), téléphone 1.

—«o»—

La IIme Foire nationale des Vins de France s'est tenue à Mâcon les 16 et 17 mai dernier.

Cent exposants, représentant le vignoble français : Alsace, Anjou, Armagnac, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Charente, Côtes-du-Rhône, Languedoc, Roussillon, Vouvray, avaient répondu à l'appel de MM. H. Mommessin et M. Labruyère.

Cette manifestation à la gloire des vins de France, à laquelle assista le Président Auriol, a connu un légitime et magnifique succès.

—«o»—

Concours itinérant et tournée de marquage des béliers de la race Lacaune. — Avec la participation de la Fédération nationale ovine et du Comité interprofessionnel du lait de brebis, le Flock-Bock de la race Lacaune organise cette année, en même temps que la tournée de marquage des béliers, un concours itinérant doté de prix importants.

Les meilleurs reproducteurs mâles de la race participeront à ce concours itinérant préparatoire au concours spécial qui aura lieu le 4 juillet à Brassac (Tarn).

La Commission de marquage opérera entre le 3 et le 9 juin dans le Tarn et l'Aveyron.

Les éleveurs désireux de faire marquer des béliers voudront bien s'inscrire soit auprès du Président du Syndicat local des éleveurs et producteurs de lait de brebis, soit auprès des laitiers, qui ont reçu toutes instructions utiles à ce sujet.

—«o»—

Lézignan-Corbières (19 mai). — La Fête des Vins et l'inauguration des nouveaux laboratoires de l'Institut coopératif du vin ont connu un magnifique et légitime succès.

Avantages en nature aux producteurs de pépins de raisin

(*Journal Officiel,* 19 mai 1948)

Article premier. — L'arrêté susvisé du 13 mai 1946 est abrogé et remplacé par les dispositions ci-après :

Article 2. — A partir de la campagne d'épépinage 1944-1948, les avantages en nature réservés aux viticulteurs en application de l'article 9 de l'acte provisoirement applicable dit loi du 6 août 1941 sont constitués par une attribution de savon de ménage 72 % qui est fixée à 1 kgr. 500 pour 100 kilogrammes de pépins secs de raisin (base 12 % d'humidité) acquis par le Groupement national d'Achat des produits oléagineux (G. N. A. P. O.).

Article 3. — Le G. N. A. P. O. délivrera aux vendeurs de pépins de raisin des tickets ou bons d'approvisionnement représentatifs de leurs droits en savon à 72 %. Les modalités d'attribution de ces tickets ou de ces bons feront l'objet d'un règlement diffusé par les soins du G. N. A. P. O.

—«o»—

BIBLIOGRAPHIE

Les porte-greffes. *Ampélographie pratique,* par H. Agnel et P. Galet, Ingénieurs agricoles, Contrôleurs de la Section des bois et plants de vigne à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Cette brochure donne une description et un classement des porte-greffes cultivés actuellement en France, la signification des termes ampélographiques et des renseignements sur les vignes américaines.

In-8 Jésus, 16 figures représentant les principaux porte-greffes.

En vente chez les auteurs. Ecole nationale d'agriculture de Montpellier. Prix : 102 francs par envoi recommandé. C. C. Postal Galet Montpellier, n° 50.335.

BULLETIN COMMERCIAL

Les transactions sur le marché du vin sont de plus en plus réduites. — On cote au degré hecto :

MÉTROPOLE :

Aude. — **Narbonne.** — 400 à 410.

Bouches-du-Rhône. — Base : 400.

Gard. — **Nîmes.** — Vin rouge 390 à 400 ; Côtes-du-Rhône : 400 à 440.

Hérault. — **Béziers.** — Vins rouges : 405 à 425 fr. ; vins rosés : 385 à 400 fr. ; **Montpellier.** — Vins rouges 10° à 11° : 430 à 420 fr. ; vins blancs 10° à 12° : 400 francs.

Olonzac. — Vins du Minervois : 11°3, 470 fr.

Sète. — Vins d'Algérie : rouges et rosés : 420 à 430 fr.

ALGÉRIE :

Alger. — Vins rouges : 11°5 à 12°5 : 360 à 370 fr. ; vins blancs : 11°5 : 340 à 370 francs.

Oran. — De petits lots ont été traités entre 360 et 370 francs.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. communique :

La Société Nationale des Chemins de Fer Français vous invite à visiter le stand qu'elle présente à la Foire-Exposition de Nîmes, du 29 mai au 7 juin.

Elle vous rappelle à cette occasion que ses trains partent :

Du Vigan, à 5 h. 08 et 12 h. 14 ; de Remoulins, à 12 h. 23 ; d'Alès, à 5 h. 35, 7 h. 35 et 11 h. 43 ; de Sète, à 5 h. 30, 7 h. 58 et 11 h. 50 ; de Montpellier, à 6 h .01, 6 h. 30, 11 h. 10 et 12 h. 27 ; de Lunel, à 6 h. 19, 7 h. 08, 11 h. 48 et 12 h. 50 ; de Beaucaire, à 6 h. 45, 8 h. 35 et 12 h. 13.

Et de Nîmes sur Le Vigan, à 18 h. 29 ; Remoulins, à 17 h. 54 ; Alès, à 18 h. 46 ; Sète, à 17 h. 08 et 18 h. 20 ; Lunel et Montpellier, à 18 h. 20 ; Beaucaire, à 18 h. 26 ; Tarascon et Avignon, à 18 h. 26 et 18 h. 40.

Vous permettant ainsi d'effectuer cette visite dans la même journée avec le minimum de frais.

Pour les réductions consenties aux voyageurs en groupe de 10 et au-dessus, se renseigner aux guichets des gares.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINES PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

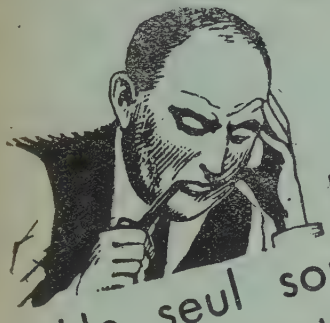
Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,

CASTELNAUDARY (Aude)

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**



Ne cherchez plus!

Un seul soufre permet de soufrer en sulfatant: c'est SOUFRALO

Seul Soufralo se mélange parfaitement à la Bouillie sans dépôt, sans grumeaux, sans mousse.

Seul il n'engorge jamais les appareils quelle que soit la dose utilisée. Au contraire la Bouillie, plus mouillante, passe mieux et marque mieux.

Pour soufrer en sulfatant, par tous les temps, n'employez que Soufralo. Car c'est - de plus - le seul soufre mouillable qui soit à la fois " activé " et " curatif ".

Contre l'oïdium, même déclaré : Soufralo... exclusivement.

SOUFRALO

ROGER SIMONNOT

6, Quai de l'Avenir - SÈTE

"Les SOUFRES GRÉ"

depuis plus d'un demi-siècle protègent avec succès le vignoble français

PARADORY

Insecticide puissant à base de Roténone

s'emploie en poudrages ou en pulvérisations contre DORYPHORE et TOUS INSECTES des cultures maraîchères et fruitières

OXYCHLORIL 32

Bouillie à base d'oxychlorure de cuivre

pour le traitement de la vigne et des arbres fruitiers

ETABLISSEMENTS A. GRÉ & Cie, 15, cours Chapeau-Rouge, BORDEAUX (Gironde)

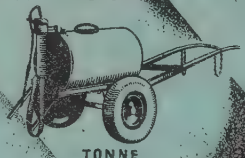
1 SEUL CHASSIS

CHARRETTE

BENNE A VENDANGE

8 caisses interchangeables

TOMBEREAU



TONNE

BREVETS H. FARRÉ SOCIA

15, RUE AUBER, PARIS 9e (OPÉ 73-70)

Quand vous écrivez

A nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Montpellier

Villefranche-sur-Saône

Ets A. BLACHÈRE & ses Fils

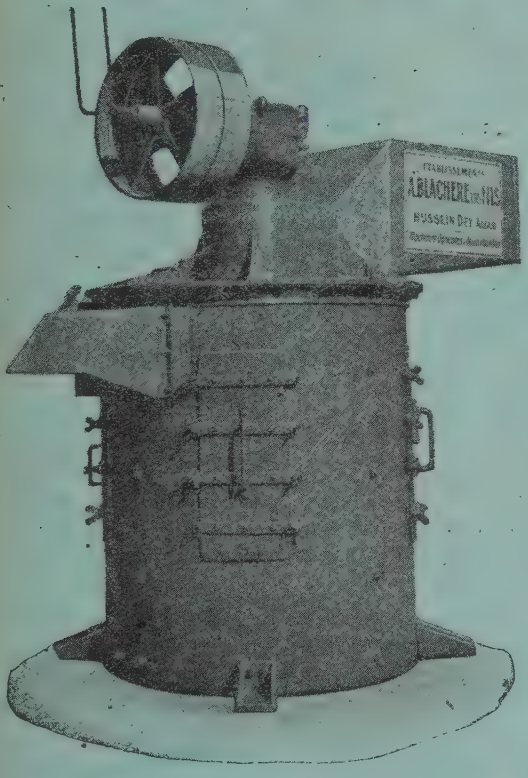
Société anonyme au capital de 23.623.000 francs

69, Boulevard F.-Mistral, BÉZIERS — Tél. 36-14

les plus puissantes Usines du monde pour la fabrication du matériel vinicole

présentent de véritables nouveautés :

LE SUPER-ÉGRAPPOIR-CENTRIFUGE



rafles intactes et sèches
ne nécessitant pas
de pressurage

refoulements de tous cépages
à toutes hauteurs
sans addition de liquide

gain de qualité

gain de degré

Plus de 1.500 références

Débits de 10 à 50.000 kgs-heure

Fouloirs-Pompes

Emietteuses

Egouttoirs

Pressoirs hydrauliques et continus. — Pompes à vin et à vendange

Auto-Vinificateur Ducellier Isman

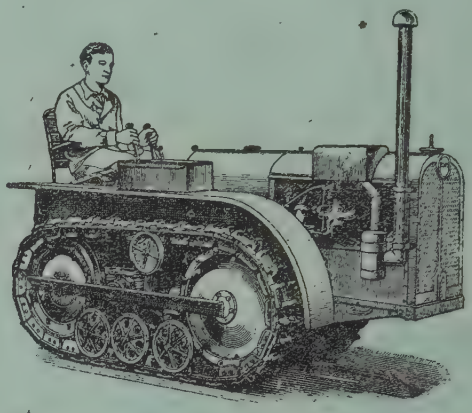
pour le remontage automatique des moûts

MATÉRIEL D'HUILERIE — POMPES "RECTA" pour puits profonds

Plans, devis, catalogues et renseignements gratuits sur demande

ISSOISE

vigneron en 90 cm. de large — **25 CV** — *agricole* en 118 cm. de large



COMPAGNIE ISSOISE DE TRACTION MÉCANIQUE

2 BIS, RUE DE LA BAUME - PARIS 8ème - BALZAC 57-49

Bien plus de rendement

L.S

CONDIMENTS MINÉRAUX SANDERS

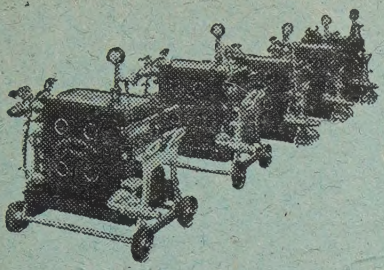
Vous obtiendrez bien plus de rendement avec la PROVENDÉINE SANDERS. En la mélangeant sans la faire cuire à la ration journalière, vous élèverez vos porcs mieux et plus vite. Et vous vendrez plus tôt des porcelets qui vous donneront plus de profit.

PROVENDÉINE **SANDERS** SPÉCIALE POUR PORCS

Pour renseignements techniques : **Georges MAYNADIER,** Ingénieur agricole, Délégué régional à BELLEGARDE-STE-MARIE (Hte-Gne).

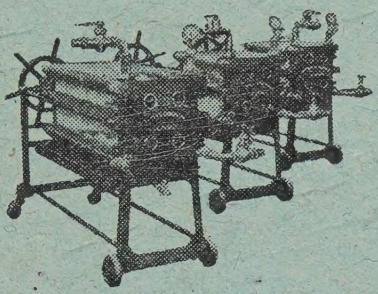
Concessionnaire :

M. O. P. SANDERS, BOITE POSTALE N° 1, CARCASSONNE



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Sulfate de Cuivre Anglais

4 MARQUES

MACKECHNIE

MAPLE

MERSEY

BRISTOL

Garanti 98 100 % de pureté correspondant à 25 % de cuivre mét.

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE

3, RUE SCRIBE - PARIS-9e

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE DE LA British Sulphate of Copper Association Limited. Londres

---

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE

PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre

Finesse 98 pour cent au tamis n° 300

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

18, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

PUGI. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

AGENT POUR LE MIDI DE LA FRANCE :

Ets Henri PUGI, 5, Allées Paul-Riquet, BÉZIERS

de l'**ENGRAIS.....**

pas plus cher

malgré la **dévaluation**

mais comment ?

en utilisant les

GADOUES FRAICHES

dites *" BALAYURES "*

cédées **GRATUITEMENT**

même avec **ristournes**

Entreprise G. DOBROUCHKESS

16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

1, rue Huysmans — PARIS

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

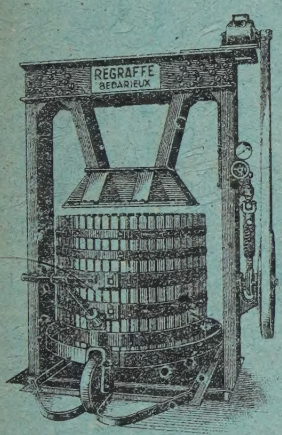
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET



TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture "

PÉPINIÈRES LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS**, et les meilleurs **Couderc, Seyve-Villard, etc...**

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

VOUS OFFRENT A NOUVEAU :

leurs

BOUILLIES cuprique
cupro-arsenicale
doryphorique

leurs

SOUFRES NOIRS

et leur

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Directeur de la publication : E. DEGRULLY, Ingénieur agricole.